



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-13032021-225899  
CG-DL-E-13032021-225899

असाधारण  
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)  
PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 130]

नई दिल्ली, शुक्रवार, मार्च 12, 2021/फाल्गुन 21, 1942

No. 130]

NEW DELHI, FRIDAY, MARCH 12, 2021/PHALGUNA 21, 1942

कृषि एवं किसान कल्याण मंत्रालय  
(कृषि, सहकारिता और किसान कल्याण विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 10 मार्च, 2021

**सा.का.नि. 171(अ).**—मसाला श्रेणीकरण और चिह्नांकन (संशोधन) नियम, 2019 का प्रारूप, भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग (II) खंड 3, उपखंड (i) में दिनांक 23 दिसंबर 2019 को सा.का.नि. 958 (अ), दिनांक 27 दिसंबर 2019 को कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, प्रकाशित किया गया था, जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से पैंतालीस दिनों के भीतर आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे।

और, उक्त अधिसूचना की प्रतियां जनता को 27 दिसंबर, 2019 को आम जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और, उक्त प्रारूप नियमों पर आम जनता द्वारा विनिर्दिष्ट समय में प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर केंद्रीय सरकार द्वारा सम्यक रूप से विचार कर लिया गया है;

अतः अब, केन्द्रीय सरकार कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात:-

- (1) इन नियमों का नाम मसाला श्रेणीकरण और चिह्नांकन (संशोधन) नियम, 2021 है।  
(2) ये राजपत्र में उनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।
- मसाला श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2012 (संशोधन), (जिसे इसके बाद उक्त नियम कहा जाएगा) के खण्ड (ण), के बाद नियम 1 उप-नियम 2 में निम्नलिखित खण्ड अंतर्विष्ट किए जाएंगे, नामशः-

“(त) सफेद मिर्च”।

3. उक्त नियमों के नियम 4 में “अनुसूची 2 से 40” के स्थान पर “अनुसूची 2 से 42” शब्द और वर्ण प्रतिस्थापित किए जाएंगे।
4. उक्त नियमों के नियम 5 में “अनुसूची 2 से 40” के स्थान पर “अनुसूची 2 से 42” शब्द और वर्ण प्रतिस्थापित किए जाएंगे।
5. उक्त नियमों की अनुसूची 40 के बाद निम्नलिखित अनुसूचियां अंतर्विष्ट की जाएंगी, नामशः-

**अनुसूची-41**

**(नियम 4 और 5 देखें)**

**सफेद मिर्च (साबुत) का श्रेणी अभिधान और गुणवत्ता तालिका**

श्रेणी अभिधान	गुणवत्ता									
	विशेष अभिलक्षण (भार के अनुसार प्रतिशत)								आभासी घनत्व (ग्राम/लीटर)	साधारण अभिलक्षण
	विजातीय पदार्थ	खंडित बैरीज	ब्लैक बैरीज	कीटों द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ	नमी	कुल राख (शुष्कता के आधार पर)	अवाष्पशील ईथर की मात्रा (शुष्कता आधार पर)	पाइपराइन की मात्रा (शुष्कता आधार पर)	वाष्पशील तेल (शुष्कता आधार पर) (परिमाण/ भार)	
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
विशेष	0.2	0.5	1.0	शून्य	11.0	2.0	7.5	5.0	2.0	700
मानक	0.4	2.0	2.0	0.5	12.0	3.0	7.0	4.5	1.5	650
सामान्य	0.8	3.0	5.0	1.0	13.0	3.5	6.5	4.0	1.0	600

1. सफेद मिर्च की प्राप्ति काली मिर्च बेरी (पाइपर नाइग्रम लिन्न) से की जाएगी, जिसका बाहरी छिलका उतार दिया गया हो। वाणिज्यिक सफेद मिर्च, विशेष तकनीकों जैसे कि भिगोना, भाप देना और छिलका उतारना आदि का प्रयोग करके तैयार की जाती है और मानव खपत के लिए संसाधित (प्रोसेस्ड) की जाती है।

2. सफेद मिर्च (साबुत) में :-

(क) विशिष्ट प्रकार का स्वाद और जायका होगा ;

(ख) सामान आकृति, आकार और रंग की होगी ;

(ग) किसी विजातीय स्वाद गंध, बासीपन और किण्वन से मुक्त होगी ;

(घ) जीवित और मृत कीटों, कीटों के टुकड़ों, कुट्टकियों, कुदंत संदूषण और भुकड़ियों से मुक्त होगी ;

(ङ) किसी तरह के रंजक पदार्थ से मुक्त होगी ;

(च) अच्छी तरह से साफ की गई होगी; और

(छ) किसी तरह के खनिज तेल से मुक्त होगी।

										<p>(ii) घरेलू व्यापार के मामले में यह धातु संदूषण, कीट नाशी जीवों और नाशकजीवमारों, संदूषण सूक्ष्म अपेक्षाओं, फसल संदूषकों, प्राकृतिक रूप से पैदा होने वाले विषैले पदार्थों के अवशिष्ट स्तर के संबंध में निर्विधनों और खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, जीव-विष और अपशिष्ट) विनियम 2011, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक तथा खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के अधीन घरेलू व्यापार हेतु अधिसूचित अन्य विनियमों के अधीन यथा विनिर्दिष्ट अन्य खाद्य सुरक्षा अपेक्षाओं का अनुपालन करेगी;</p> <p>(iii) निर्यात के मामले में यह भारी धातुओं, कीटनाशी जीवों की अपशिष्ट सीमाओं और कोडेक्स एलिमेंटेरियस आयोग द्वारा अधिकथित अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंडों निर्यात व्यापार के लिए या आयातकर्ता देश की अपेक्षाओं का अनुपालन करेगी।</p> <p>3. अन्य अपेक्षाएँ</p> <p>(i) सफेद मिर्च (साबूत) की स्थिति ऐसी होगी कि वह –</p> <p>(क) यातायात और रखरखाव की स्थिति का सामना कर सके।</p> <p>(ख) जिसे अपने गंतव्य स्थान पर संतोषजनक ढंग से पहुंचाया जा सके।</p> <p>(ii) सफेद मिर्च को शुष्क, साफ-सुथरे स्थान पर और कमरे के सामान्य तापमान में भंडारित किया जाएगा।</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

#### स्पष्टीकरण :- इस तालिका के प्रयोजनार्थ -

- (क) “विजातीय पदार्थों” का अभिप्राय: अकार्बनिक और कार्बनिक पदार्थों से हैं। अकार्बनिक पदार्थों में मिट्टी, कंकर, धूलकण, पत्थर, शीशा और धात्विक टुकड़े, मिट्टी के ढेले, चिकनी मिट्टी आदि शामिल होंगे। कार्बनिक पदार्थों में भूसी, तिनके, खरपतवार बीज के टुकड़े चोकर और अन्य अखाद्य अनाज शामिल होंगे।
- (ख) “ब्लैक बैरीज” का अभिप्राय: ऐसी बैरीज से है जिनके ऊपर का छिलका उतारा न गया हो।
- (ग) “कीटों से क्षतिग्रस्त पदार्थ” का आशय ऐसी उपज से है जिसे जीव/कीटनाशी द्वारा आंतरिक अथवा आंशिक रूप से छिद्रित और क्षतिग्रस्त किया गया हो।

**टिप्पणी:** वाष्पशील तेल की मात्रा का निर्धारण पिसाई के तुरंत बाद निर्धारित किया जाना चाहिए।

**अनुसूची-42**  
**(नियम 4 और 5 देखें)**  
**सफेद मिर्च (पाउडर) का श्रेणी अभिधान और गुणवत्ता**  
**तालिका**

श्रेणी अभिधान	विशेष अभिलक्षण (भार के अनुसार प्रतिशत)							साधारण अभिलक्षण
	नमी की मात्रा	कुल राख (शुष्कता आधार पर)	तनु एचसीएल में अघुलनशील अम्ल राख (शुष्कता आधार पर)	अवाष्पशील ईथर की मात्रा (शुष्कता आधार पर)	कूड फाइबर (शुष्कता आधार पर)	पाइपराइन की मात्रा (शुष्कता आधार पर)	वाष्पशील तेल (शुष्कता आधार पर) (परिमाण/ भार)	
	अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
विशेष	11.0	2.5	0.20	7.5	4.5	5.0	1.0	<p>1. सफेद मिर्च शुष्क और ठोस काली मिर्च बेरीज (पाइपर नाइग्रम लिन्न) को बिना छिलके के पीसकर प्राप्त की जाएगी। वाणिज्यिक सफेद मिर्च, को मानव खपत के लिए उपयुक्त रूप से शोधित अथवा संसाधित करके तैयार की जाती है।</p> <p>2. न्यूनतम अपेक्षाएं :-</p> <p>(i) सफेद मिर्च के पाउडर में :-</p> <p>(क) विशिष्ट प्रकार का स्वाद और ज़ायका होगा ;</p> <p>(ख) विजातीय पदार्थों जैसे कि कंकर-पत्थरों, धूल-कणों और मिट्टी आदि से मुक्त होगा ;</p> <p>(ग) किसी तरह के विजातीय स्वाद, गंध और किण्वन से मुक्त होगा ;</p> <p>(घ) जीवित और मृत कीटों, कीटों के टुकड़ों, कुटकियों, कृदंत संदूषण और भुकड़ियों से मुक्त होगी ;</p> <p>(ङ) किसी तरह के रंजक पदार्थ से मुक्त होगा और सामान रंग का होगा ;</p> <p>(च) अच्छी तरह से साफ किया होगा; और</p> <p>(छ) मुक्त प्रवाहक (फ्री फॉलिंग) होगा और ढेलों से मुक्त होगा।</p> <p>(ii) घरेलू व्यापार के मामले में यह धातु संदूषण, कीट नाशी जीवों और नाशकजीवमारों, संदूषण सूक्ष्म अपेक्षाओं, फसल संदूषकों, प्राकृतिक रूप से पैदा होने वाले विषैले पदार्थों के अवशिष्ट स्तर के संबंध में निर्बंधनों और खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, जीव-विष और अपशिष्ट) विनियम 2011, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक तथा खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के अधीन घरेलू व्यापार हेतु अधिसूचित अन्य विनियमों के अधीन यथा विनिर्दिष्ट अन्य खाद्य सुरक्षा अपेक्षाओं का अनुपालन करेगी;</p> <p>(iii) निर्यात के मामले में यह भारी धातुओं, कीटनाशी जीवों की अपशिष्ट सीमाओं और कोडेक्स एलिमेंटेरियस आयोग द्वारा अधिकथित अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंडों निर्यात व्यापार के लिए या आयातकर्ता देश की अपेक्षाओं का अनुपालन करेगी।</p> <p>3. अन्य अपेक्षाएँ:-</p> <p>(i) सफेद मिर्च (पाउडर) की स्थिति ऐसी होगी कि वह -</p> <p>(क) यातायात और रखरखाव की स्थिति का सामना कर सके;</p> <p>(ख) जिसे अपने गंतव्य स्थान पर संतोषजनक ढंग से पहुंचाया जा सके।</p>
मानक	12.0	3.0	0.30	7.0	6.0	4.5	0.8	
सामान्य	13.0	3.5	0.30	6.5	6.5	4.0	0.7	

								(ii) सफेद मिर्च को शुष्क, साफ-सुथरे स्थान पर और कमरे के सामान्य तापमान में भंडारित किया जाएगा।
--	--	--	--	--	--	--	--	--

\*तनु हाइड्रो क्लोरिक अम्ल

**टिप्पणी:** वाष्पशील तेल की मात्रा का निर्धारण पिसाई के तुरंत बाद निर्धारित किया जाना चाहिए

[फा. सं. Q-11047/04/2018-std]

प्रसांत कुमार स्वाई, संयुक्त सचिव (विपणन)

## MINISTRY OF AGRICULTURE AND FARMERS WELFARE

(Department of Agriculture, Co-operation and Farmers Welfare)

### NOTIFICATION

New Delhi, the 10th March, 2021

**G.S.R. 171(E).**—Whereas, the draft of the Spices Grading and Marking (Amendment) rules, 2019 was published as required under section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) *vide* notification number G.S.R. 958(E), dated the 23<sup>rd</sup> December, 2019 in the Gazette of India, Extraordinary, Part II, Section 3, Sub-section (i), dated the 27<sup>th</sup> December, 2019, inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby within forty-five days from the date on which copies of the Gazette of India containing the said notification were made available to the public;

And, whereas, copies of the said Gazette were made available to the public on the 27<sup>th</sup> December, 2019;

And, whereas, the objections and suggestions received from the public in respect of the said draft rules within the specified period have been considered by the Central Government;

Now, therefore, in the exercise of the powers conferred by section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937), the Central Government hereby makes the following rules, namely:-

- (1) These rules may be called the Spices Grading and Marking (Amendment) Rules, 2021.
- (2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.
- In the Spices Grading and Marking Rules, 2012 (herein after referred to as the said rules), in rule 1, in sub-rule (2), after clause (O), the following clause shall be inserted, namely:-  
“(p) White pepper”;
- In rule 4, of the said rules, for the words and letters “Schedule II to XL”, the words and letters “Schedule II to XLII” shall be substituted;
- In rule-5 of the said rules, for the words and letters “Schedule II to XL” the words and letters “Schedule II to XLII” shall be substituted;
- After schedule XL, to the said rules, the following Schedules shall be inserted, namely:-

#### Schedule –XLI

(See rule 4 and 5)

Grade designation and quality of White Pepper (Whole)

TABLE

Grade Designation	TABLE										
	Quality								Volatile oil (on dry basis)  (volume/weight)	Bulk Density  (gram/ liter)	General Characteristics
	Special Characteristics(percent by mass)										
	Extraneous matter	Broken berries	Black berries	Insect damaged matter	Moisture	Total ash (on dry basis)	Non-volatile ether extract (on dry basis)	Piperine content (on dry basis)			
	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Minimum)	(Minimum)	(Minimum)	(Minimum)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
Special	0.2	0.5	1.0	Absent	11.0	2.0	7.5	5.0	2.0	700	1. White pepper shall be obtained from berry of black pepper
Standard	0.4	2.0	2.0	0.5	12.0	3.0	7.0	4.5	1.5	650	
General	0.8	3.0	5.0	1.0	13.0	3.5	6.5	4.0	1.0	600	

										<p>(<i>Piper nigrum</i> <i>Lim.</i>), from which the outer pericarp has been removed. White pepper of commerce is prepared either from freshly harvested berries or dried black pepper using special techniques such as retting, steaming and decortications suitably treated or processed for human consumption.</p> <p>2. Minimum Requirements:</p> <p>(i) White pepper (whole) shall-</p> <p>(a) have characteristic taste and flavour;</p> <p>(b) have uniform shape, size and colour;</p> <p>(c) be free from any foreign taste, odour, mustiness and evidence of fermentation;</p> <p>(d) be free from living insects, dead insects, insect fragments, mites, rodent contamination and mould growth;</p> <p>(e) be free from any added colouring matter ;</p> <p>(f) be properly cleaned; and</p> <p>(g) free from any type of mineral oil.</p> <p>(ii) for domestic trade, it shall comply with the restrictions in regard to residual levels of metal contaminants, insecticides and pesticides residues, microbial requirements, crop contaminants, naturally occurring toxic substances and other food safety requirements</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

										<p>as specified under the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011, Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011, and other regulations made for domestic trade under the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006);</p> <p>(iii) for export trade, it shall comply with the residual limits of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission or importing countries requirement for export.</p> <p>3. Other requirements.-</p> <p>(i) The condition of the white pepper (whole) shall be such so as to enable it -</p> <p>(a) to withstand transport and handling;</p> <p>(b) to arrive in satisfactory condition at the place of destination.</p> <p>(ii) White pepper whole shall be stored in dry and hygienic place at normal room temperature.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

**Explanations.-** For the purpose of this TABLE-

- (a) “Extraneous matter” means includes inorganic and organic matter. The inorganic matter shall include sand, gravel, dirt, pebbles, stones, glass and metallic pieces, lumps of earth, clay and mud. Organic matter shall include husk, chaff, straw, weed seeds, fragments, bran and other inedible grains.
- (b) “Black berries” means berry that outer pericarp have not removed effectively.

(c) “Insect damaged matter” means the produce internally or partially bored or internally damaged by pest/insect.

**Note:** Volatile oil content should be determined immediately after grinding.

### Schedule –XLII

(See rule 4 and 5)

#### Grade designation and quality of White pepper (powder)

TABLE

Grade Designation	Quality							General Characteristics
	Special Characteristics(percent by mass)						Volatile oil (on dry basis) (volume/weight )  (Minimum)	
	Mois- ture content   (Max- imum)	Total ash (on dry basis)  (Maximum)	Acid insoluble Ash in dil. HCl* , (on dry basis) (Maximum)	Non- volatile ether extract, (on dry basis) (Minimum )	Crude fiber (On dry basis) (Maximum)	Piperine content (on dry basis) (Minimum)		
(1)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
Special	11.0	2.5	0.20	7.5	4.5	5.0	1.0	1. White pepper (powder) shall be obtained by grinding dried sound berries of black pepper <i>Piper nigrum</i> Linn. without the outer pericarp. White pepper of commerce is prepared suitably treated or processed for human consumption.  2. Minimum Requirements:  (i) White pepper powder shall.-  (a) have pleasant taste and flavour;  (b) be free from extraneous matter such as stones, dirt, clay etc;  (c) be free from any foreign taste, odour and evidence of fermentation;  (d) be free from living insects, dead insects, insect fragments, mites, rodent contamination and mould growth;  (e) be free from any added colouring matter and have uniform colour;  (f) be properly cleaned; and  (g) be free falling and no lumps.   (ii) for domestic trade, it shall comply with the restrictions in regard to residual levels of metal contaminants, insecticides and pesticides residues, microbial requirements, crop contaminants, naturally occurring toxic substances and other food safety requirements as specified under the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011, Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011, and other regulations made for domestic trade under the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006);  (iii) for export trade, it shall comply with the residual limits of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission or importing countries requirement for export trade.  3. Other requirements.-  (i) The condition of the white pepper powder shall be such so as to enable it
Standard	12.0	3.0	0.30	7.0	6.0	4.5	0.8	
General	13.0	3.5	0.30	6.5	6.5	4.0	0.7	



								<p>-</p> <p>(a) to withstand transport and handling;</p> <p>(b) to arrive in satisfactory condition at the place of destination.</p> <p>(ii) White pepper powder shall be stored in dry and hygienic place at normal room temperature.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--

\* dil. HCl: Dilute Hydro Chloric Acid

**Note:** Volatile oil content should be determined immediately after grinding.

[F. No. Q-11047/04/2018-std]

PRASANTA KUMAR SWAIN, Jt. Secy.